

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Dunia modern saat ini semakin menuntut kita untuk melakukan segala hal dengan instan, mudah dan cepat tidak terkecuali dalam hal pilihan makanan, makanan cepat saji menjadi pilihan sebagian besar masyarakat. Hal ini dikarenakan makanan cepat saji tersebut dinilai lebih mudah dalam proses pengolahan. Masyarakat modern semakin acuh tak acuh untuk memilah makanan bergizi yang dibutuhkan secara cukup bagi tubuh. Hal ini tentu saja membawa dampak terhadap berbagai aspek kehidupan terutama aspek kesehatan. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi produk olahan tersebut meningkatkan peluang terjadinya masalah gizi, obesitas bahkan terjadinya penyakit degenerative. (Mardatillah, 2008)

Menurut Khasanah, makanan cepat saji (*fast food*) merupakan makanan yang penyajiannya cepat dan biasanya mengandung karbohidrat yang tinggi, lemak yang tinggi dan rendah serat. Kalori dan lemak yang berlebihan akan disimpan dalam tubuh, keadaan demikian yang terus menerus akan mengakibatkan penimbunan sehingga membuat orang menjadi kelebihan berat badan. (Khasanah, 2012)

Salah satu jenis makanan cepat saji yang banyak dikonsumsi oleh sebagian masyarakat adalah produk daging olahan yang merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dibutuhkan oleh tubuh. Daging mengandung protein

yang mempunyai fungsi pengganti sel yang rusak serta berperan dalam sel, juga mengandung komponen lain seperti mineral, lemak, dan karbohidrat. Untuk meningkatkan kualitas produk olahan daging perlu ditambahkan bahan tambahan pangan didalamnya. (Surajudin Komariah, 2008)

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan dan dicampur selama pemrosesan makanan untuk mendapatkan produk yang lebih baik. Bahan tambahan makanan biasanya digunakan sebagai pewarna, penyedap rasa dan aroma, zat penstabil, antioksidan, pengawet, pengemulsi dan lain-lain. Salah satu bahan tambahan pangan yang digunakan pada produk olahan daging adalah bahan pengawet yang digunakan untuk mencegah atau menghambat pembusukkan atau penguraian makanan lainnya yang disebabkan oleh mikroorganisme. (Saparinto, 2006)

Pengawet yang sering ditambahkan ke dalam produk olahan daging adalah nitrit. Sebagai pengawet, nitrit juga memberikan warna merah khas daging. Nitrit Bersama dengan natrium klorida dapat menghambat produksi neurotoksin yang dihasilkan oleh bakteri *Clostridium botulinum* sehingga mampu mencegah kerusakan dan pembusukkan pada produk olahan daging. (Mardiah, dkk., 2006)

Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 Tahun 2012 dan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 tahun 2013 tentang bahan tambahan pangan, membatasi penggunaan maksimum pengawet nitrit didalam produk daging olahan sebesar 30 mg/kg. Sedangkan standar *Acceptable Daily Intake* (ADI) , jumlah maksimum

bahan tambahan pengawet nitrit dalam mg/kg yang dapat dikonsumsi setiap hari tanpa menimbulkan efek merugikan kesehatan yaitu 0- 0,6 mg/kg BB.

Hasil penelitian melalui beberapa jurnal nasional dan internasional memberikan hasil penelitian bahwa penggunaan nitrit dalam produk olahan daging ada yang masih positif memiliki kandungan nitrit melebihi batas yang di atur. Dalam hal ini, penulis mengambil penelitian dalam kajian analisis nitrit didalam berbagai produk olahan daging dengan metode spektrofotometri uv-vis karena tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap berbagai produk olahan daging seperti ayam krispi, burger, sosis, kornet, nugget, daging asap, berbagai macam daging yang dikeringkan dan dibekukan. Untuk Metode Spektrofotometri UV-Vis banyak digunakan karena kemampuannya dalam menganalisa begitu banyak senyawa kimia serta kepraktisannya dalam preparasi sampel apabila dibandingkan dengan beberapa metode analisa lainnya. Spektrofotometri UV -Vis melibatkan energi elektronik yang cukup besar saat analisis kuantitatif dibandingkan kualitatif. (Mardiah, dkk., 2006)

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah produk olahan daging burger, daging kornet, daging asap, ayam krispi, dan sosis yang beredar mengandung nitrit?
2. Berapakah jumlah kadar nitrit dalam produk olahan daging burger, daging kornet, daging asap, ayam krispi, dan sosis yang beredar?

3. Apakah jumlah kadar nitrit dalam produk olahan daging burger, daging kornet, daging asap, ayam krispi, dan sosis yang beredar melebihi batas standar BPOM RI No. 36 Tahun 2013?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Menganalisis adanya kandungan nitrit dalam produk olahan daging yang beredar di pasaran.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui adanya kandungan nitrit dalam produk olahan daging yang beredar.
- b. Untuk mengetahui jumlah kandungan kadar nitrit dalam produk olahan daging yang beredar.
- c. Untuk mengetahui jumlah kadar nitrit dalam produk olahan daging yang beredar memenuhi batas standar dari BPOM RI No. 36 Tahun 2013.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Masyarakat

Memberi informasi tambahan pada masyarakat tentang adanya penggunaan nitrit dalam produk olahan daging dan informasi mengenai efek nitri bagi kesehatan.

## 2. Bagi Institusi

Menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian diatas

## 3. Bagi Peneliti

Mengaplikasikan teori yang didapat selama perkuliahan dan menambah pengetahuan serta melatih kemampuan peneliti dalam melakukan penelitian selanjutnya.